

Zásady správné výrobní a hygienické praxe

ing. Lucie Janotová
ing. Pavla Thůmová
ing. Jan Kobliha
ing. Jitka Kabátková
ing. Marcela Bačáková
ing. Hana Svobodová

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Úvod

Cíl:

Výroba zdravotně nezávadných potravin

Preventivní postupy k zajištění zdravotní nezávadnosti:

- SVHP
- HACCP

Každý pracovník v potravinářství má zodpovědnost za výrobu zdravotně nezávadných potravin.

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Úvod

Činnost epidemiologicky závažná: Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, v platném znění a prováděcí předpisy

Činnost epidemiologicky závažná

- stravovací služby
- **výroba potravin**
- uvádění potravin do oběhu
-

Činnost epidemiologicky závažná

- ✓ zdravotní průkaz
- ✓ znalosti =) důsledky rizika
- ✓ povinnosti

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Klíčová fakta – důležitost SVHP

- žádný potravinářský podnik se nemůže vyhnout výskytu mikroorganismů - bakterie, plísňe, kvasinky
- potraviny kontaminované mikroorganismy většinou vypadají, chutnají a voní jako ostatní normální potraviny
- ruce jsou hlavní cestou přenosu mikroorganismů na potraviny
- každý rok tisíce lidí onemocní otravou z potravin, některé otravy končí smrtí (Listerióza, Salmonelóza, Kampylobakteriόza)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Jakost a zdravotní nezávadnost

Rozlišení pojmů

JAKOST x ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST:

JAKOST = soubor charakteristických vlastností jednotlivých druhů - skupin potravin, které jsou stanoveny legislativou popisující jednotlivé skupiny potravin

ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST (bezpečnost potravin) = potravina nevyvolá poškození zdraví (onemocnění) konzumenta

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Jakost a zdravotní nezávadnost

Jak vyrobit kvalitní a zdravotně nezávadnou potravinu:

- dodržovat pravidla osobní a provozní hygieny
- dodržovat zásady správné výrobní a správné hygienické praxe
- HACCP případně další systémy

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Zdravotní nebezpečí z potravin

= zdravotním nebezpečím jsou činitelé, kteří jsou bezprostřední příčinou ohrožení zdraví konzumentů

Nebezpečí

- biologická
- fyzikální
- chemická

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Zdravotní nebezpečí z potravin

Chemická nebezpečí

= chemické látky v potravinách (rezidua dezinf. látek, antibiotika, kontaminanty z výroby – maziva, oleje, látky vznikající v průběhu technolog. procesu, alergeny, bakteriální toxiny)

Příčiny/zdroje:

- kontaminované suroviny
- nevhodné podmínky skladování a manipulace
- nedodržení postupů čištění a dezinfekce
- nedodržení podmínek deratizace a dezinfekce
- nedodržení technologického postupu
- použití nevhodných pomůcek, obal. materiálů

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Zdravotní nebezpečí z potravin

Fyzikální nebezpečí

= cizí předměty, které se mohou v potravině objevit

Časté jsou:

- šroubky, drátky, chlupy hlodavců, hmyz, peří, trus, cigaretové nedopalky, papír, provázky,

Cizí předměty související s lidským faktorem:

- náušnice, šperky, nehty, vlasy, knoflíky, víčka propisek, náplastí a obvazy, oloupané nátěry,



www.uniconsulting.cz

UniConsulting

Zdravotní nebezpečí z potravin

Jak předcházet fyzikální a chemické kontaminaci:

- dodržovat pravidla osobní hygieny
- nepřinášet do pracovních prostor osobní předměty
- skladovat potraviny zakryté
- věnovat pozornost při vybalování potravin
- dodržovat postupy čištění a dezinfekce
- udržovat pracovní plochy v čistotě
- oznámit jakékoliv poškození pracovního zařízení nebo povrchu, chybějící šroubky, známky výskytu hlodavců
-

www.uniconsulting.cz

UniConsulting

Zdravotní nebezpečí z potravin

Biologická nebezpečí

= zdravotní nebezpečí způsobená živými (mikro)organismy (bakterie, plísně, kvasinky, viry, priony)

- ✓ představují mikroorganismy a parazité, kteří se do organismu člověka dostávají potravou a vyvolávají onemocnění

Zdroje: syrové potraviny, lidé, škůdci, ...

Cesty přenosu: ruce, pracovní oblečení, povrchy v kontaktu s rukama, povrchy v kontaktu s potravinou, ...

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Zdravotní nebezpečí z potravin

Jak předcházet mikrobiální kontaminaci:

- dodržujte vysoký standard osobní hygieny
- dodržujte vysoký standard správné hygienické praxe (sanitace)
- oddělte rizikové operace (skladování, příprava, distribuce)
- používejte vhodné pracovní pomůcky a nářadí
- účinně nakládejte s odpadem a se zbytky z výroby
- provádějte kontrolu výskytu škůdců

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Onemocnění z potravin

Příčiny:

- konzumace kontaminovaných nebo otrávených potravin (včetně alergií na potraviny, toxiny)

Příznaky:

- bolesti břicha, průjem, zvracení, nevolnost a horečka, ...

Inkubační doba:

- v závislosti na druhu mikroorganismu – od 1 hod. (*Staphylococcus aureus*) až po dny (*Salmonella*) nebo týdny (*Listeria mon.*)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná výrobní praxe = provozní hygiena

- ✓ udržovat sanitární (šatny, WC, sprchy) a pomocná zařízení a jejich vybavení v čistotě a provozu schopném stavu
- ✓ skladovat potraviny (produkty) neurčené pro výrobu samostatně v označeném zařízení, které je mimo prostor výroby (např. v kanceláři, šatně)
- ✓ nepřechevát předměty nesouvisející s pracovní činností v prostorách manipulace s potravinami
- ✓ nepřipouštět vstup nepovoláných osob do prostor manipulace s potravinami
- ✓ odkládat osobní věci, občanský oděv a obuv pouze v šatně
- ✓ pro úklid používat jen mycí (čisticí, dezinfekční) prostředky, určené pro potravinářství
- ✓ nekouřit v prostorách manipulace s potravinami a v pomocných prostorách
- ✓ skladovat čisticí prostředky a přípravky pro běžnou ochrannou DDD v originálních obalech mimo prostory manipulace s potravinami
- ✓ nepoužívat nádoby a obaly určené pro potraviny k úschově čisticích přípravků a přípravků pro provádění běžné ochranné DDD

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná výrobní praxe - příklad

Příjem potravin:

- **Kontrola potravin při příjmu:**
 - ✓ přepravní podmínky (dopravní prostředek, oblečení dodavatele, čistota přepravek)
 - ✓ stav obalů a potravin (poškození obalu, napadení škůdci, plísně...)
 - ✓ kompletnost značení (název potraviny, složení, způsob skladování...)
 - ✓ datum spotřeby / min. trvanlivosti
 - ✓ teploty (chlazené, mražené potraviny)
- **po zkontrolování urychlený přesun do příslušného skladu**

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná výrobní praxe - příklad

Skladování:

- dodržování skladovacích podmínek
- oddělené skladování rizikových potravin (syrových) od nerizikových
- oddělené skladování surovin od hotových produktů
- dodržování zásady FIFO
- potraviny ukládat v dostatečně vhodné vzdálenosti od podlahy nebo ode zdí
- zakrývání potravin (žádná načatá balení)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná výrobní praxe - příklad

Pravidla pro používání chladicích a mrazicích boxů:

- dveře nenechávejte zbytečně otevřené
- načatá balení potravin a nebalené potraviny skladujte vždy zakryté
- lednice a mrazáky nepřepíňujte
- nikdy nevkládejte do lednic/mrazáků horké/teplé potraviny
- poškození těsnění dveří chladicích a mrazicích boxů okamžitě nahlase svému nadřízenému
- zvýšení teploty nad stanovené požadavky okamžitě nahlase svému nadřízenému

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná výrobní praxe - příklad

Obaly:

Potraviny v kartonových obalech:

- do čistých prostor nesmí přijít žádné přepravní nebo kartonové obaly

Konzervy, potraviny ve skleněných obalech:

- přendání („vybalení“) ve vyčleněném prostoru
- u skla dodržování pravidla ukládání co nejbliže k podlaze
- potraviny v namáčknutých nebo jinak poškozených obalech vyřadit
- nepoužívat potraviny bez etiket

Vybalování z obalů:

- před otevřením zkontrolovat DP/DMT
- po otevření vizuálně zkontrolovat horní část potraviny
- u skleněných obalů důkladná kontrola hrdla, v případě poškození likvidace potraviny

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná hygienická praxe - Sanitace

Sanitace se skládá z:

1. **Čištění** = odstranění špíny, nečistot, zbytků potravin, mastnoty a tuků
2. **Dezinfekce** = snižuje počet mikroorganismů na bezpečnou úroveň za pomoci chemikálie nebo teploty (71°C)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná hygienická praxe - Sanitace

Důvody sanitace:

- špinavé prostředí přitahuje škůdce a odpuzuje zákazníka
- odstranění „živné půdy“, na které mohou růst mikroorganismy
- provedení účinné dezinfekce
- vytvoření bezpečných a příjemných pracovních podmínek
- podmínky legislativy

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná hygienická praxe - Sanitace

Co dělat a nedělat při sanitaci:

Dělat:

- dodržovat instrukce
- používat schválené prostředky a jejich koncentrace
- používat schválené nástroje a další pomůcky
- sanitovat směrem od vrchu dolů
- dostatečně často vyměňovat vodu
- prostředky skladovat odděleně
- odstraňovat odpady

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná hygienická praxe - Sanitace

Co dělat a nedělat při sanitaci:

Nedělat:

- používat umyvadla na mytí rukou pro mytí pracovních pomůcek (a potravin)
- používat hadry na mytí pracovních ploch a zařízení opakovaně
- používat stejné pomůcky pro úchovu potravin a úklid zařízení, ploch,...
- používat stejné zařízení a pomůcky pro čištění toalet a potravinářských provozů
- přechovávat prostředky v neoznačených nádobách nebo nádobách od potravin
- míchat chemikálie

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná hygienická praxe – Osobní hygiena

⇒ Důležitá nejen pro „vlastní“ pracovníky

- ✓ pečovat o tělesnou čistotu
- ✓ umývat si ruce v teplé vodě s použitím vhodného prostředku
- ✓ nosit čisté OOPP (pracovní oděv/obuv, pokrývka hlavy) dle charakteru činnosti
- ✓ další OOPP (jednorázové rukavice, ústní roušky) - dle míry rizika kontaminace
- ✓ udržovat pracovní oděv v čistotě (výměna dle potřeby)
- ✓ ukládat pracovní a občanský oděv na určené místo a odděleně
- ✓ neopouštět provoz (stanovenou zónu) v pracovním oděvu/obuvi
- ✓ vyloučit nehygienické chování (úprava vlasů a nehtů,)
- ✓ pečovat o ruce; nehty na rukou mít ostříhané na krátko, čisté, bez lakování; nenosit ozdobné předměty
- v prostorách pro přípravu potravin nejíst, nepít
- poranění mít ošetřena a převázána čistým vodotěsným obvazem (barevná náplast)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná hygienická praxe – Osobní hygiena

S potravinami ani nádobím nesmí manipulovat osoby:

- **trpící:** průjmem, zvracením, bolením v krku, horečkou, chřipkou, rýmou, kašlem, výtoky z očí, uší a nosu, hnisavými rankami a vřídky na rukou a dalších nezakrytých částech těla, onemocněním přenášeným potravinami (Salmonella, Listerióza, ...)
- **které byli v kontaktu** s osobami trpícími průjmem, zvracením a onemocněním šířícím se manipulací s potravinami

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná hygienická praxe – Osobní hygiena

Řezné ranky, vyrážky, záněty a hnisavé vřídky na rukou:

- jejich výskyt okamžitě oznámit nadřízenému
- pracovník musí být vyloučen z přímého kontaktu s potravinou
- všechna poranění musí být zakryta vodě odolnou barevnou náplastí
- náplast musí být vyměněna okamžitě, jakmile se začne uvolňovat
- ztráta náplasti musí být neprodleně nahlášena vedoucímu

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná hygienická praxe – Osobní hygiena

Vyloučení nehygienického chování na pracovišti:

- zákaz pití, jedení, žvýkání, kouření
- zákaz úpravy vlasů, škrábání na hlavě, dotýkání se tváří, úst, nosu, uší
- zákaz ochutnávání produktů
- při kýchaní, kašlání, smrkání – odvrátit se od potravin

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná hygienická praxe – Osobní hygiena

Pracovní oblečení:

- čisté, denně měněné a dále měněné v průběhu dne v případě zašpinění
- musí dokonale zakrýt spodní občanský oděv, rukávy nesmí vyčnívat
- odkládání při vstupu do kuřárny, denní místnosti, na WC
- používání jednorázových zástěr a rukavic
- vstup pouze v pracovní obuvi

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná hygienická praxe – Osobní hygiena

Pokrývka hlavy:

- musí zakrýt všechny vlasy včetně uší
- musí být nasazena vždy před oblečením, aby se zabránilo padání vlasů na ochranné oblečení
- pokud je sundávána o přestávkách, musí být nejprve sundán ochranný plášť a teprve potom pokrývka hlavy

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná hygienická praxe – Osobní hygiena

Šperky a parfémy:

- zákaz nošení všech šperků (náušnice, prstýnky, náramky, řetízky) včetně hodinek
= zdroj špíny a bakterií, fyzikální nebezpečí
- nesmí být používány silné parfémy, vody po holení a krémy na ruce
= riziko pachové kontaminace a potenciální chemické nebezpečí (zejména při manipulaci s potravinami s vysokým obsahem tuků)

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting

Správná hygienická praxe – Osobní hygiena

Ruce:

Nehty musí být:

- krátce střižené
- bez laku
- nenalepovací

Mytí rukou:

- před vstupem na pracoviště
- před zahájením práce
- po jídle, pití, kašlání, kýčání, smrkání
- po použití WC
- po doteku tváře, nosu, rtů a uší
- po manipulaci s odpady a vnějšími obaly
- po manipulaci s chemikáliemi a čistícími přípravky
- a dále při jakékoliv změně činnosti
- ...

www.uniconsulting.cz

 UniConsulting



před započatím vlastní práce

Mytí rukou



při přechodu z nečisté práce na čistou

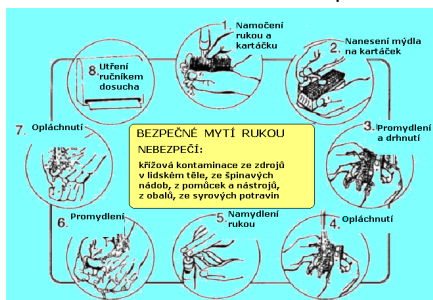


po manipulaci s odpady / čistícími prostředky



po použití toalety

www.uniconsulting.cz



při každém znečištění



UniConsulting

Správná hygienická praxe – Osobní hygiena

Co musíte udělat před vstupem na pracoviště:

- sundat si všechny šperky včetně hodinek
- nasadit si pokrývku hlavy
- obléct si pracovní oblečení, které kompletně zakryje civilní oblečení
- důkladně si umýt ruce

www.uniconsulting.cz

UniConsulting

Děkuji za pozornost

www.uniconsulting.cz

UniConsulting 